

NaCalit®
PORE-TEC

Bentonite calco-sodique de qualité supérieure, granulée par procédé PORE-TEChnologie

Description du produit
NaCalit® PORE-TEC est la bentonite calco-sodique granulée pour les exigences qualitatives les plus élevées dans la technologie de boisson. Procédé de granulation PORE-TEChnologie.
Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement
Effets de floculation, adsorption et clarification les meilleurs. Efficace aussi en cas de problèmes.

Le produit et son action
La PORE-TEChnologie lui confère des propriétés d'application remarquables :

Granulation visiblement plus régulière
- Plus facile à mettre en suspension et à mouiller.

Surface à porosité élevée
- Adsorption plus intense et sélective des protéines et colloïdes.
- Pouvoir clarifiant unique, aussi en cas de problèmes ou pH élevés

Sélection de minéraux ciblés
- matière visiblement plus claire
- ménageant les boissons
- filtration aisée
- floculation fine plus approfondie
- formation des lies tassées
- ménageant la couleur
- haut degré de pureté
- extrêmement pauvre en fer
-

Dosage
50 – 150 g/100 l. ou plus si nécessaire.

Mode d'emploi
Vérifier toujours avant utilisation l'odeur de la suspension. Verser lentement NaCalit® PORE-TEC dans 3 à 5 fois son poids d'eau tout en agitant. Laisser gonfler 4 à 6 heures mieux 12, puis laisser se déposer. Eliminer l'eau surnageant et diluer la pâte NaCalit® PORE-TEC avec un peu de boisson à traiter avant de l'ajouter et homogénéiser.

Stockage
NaCalit PORE-TEC est un adsorbant hautement puissant et très sensible à l'humidité et aux odeurs étrangères. Protéger la donc des odeurs étrangères et de l'humidité. Les sachets entamés doivent immédiatement être refermes hermétiquement. Pour stockage ou application inadéquate, aucune responsabilité ne peut être prise en charge.

6 sens pour votre réussite

ERBSLÖH Geisenheim AG ◆ Erbslöhstraße 1 ◆ D-65366 Geisenheim ◆ Tel: +49 6722/708-0 ◆
Fax: +49 6722/6098 ◆ info@erbsloeh.com ◆www.erbsloeh.com